



TROPHEE NATIONAL

DE CUISINE ET PATISSERIE

9 DECEMBRE 2019 – ECOLE FERRANDI



REGLEMENT



TROPHEE NATIONAL DE CUISINE ET DE PATISSERIE

Edition 2019

Épreuve de 5 h

4 h 30 - premier plat pour 8 personnes

5 h 00 - dessert à servir en assiette Guy Degrenne.

PLAT

Thème du Plat pour 8 personnes :

Rôtir un Joli Carré de Porc fermier « **Pierre Oteiza** » de 8 côtes de la vallée des Aldudes servi d'une sauce poivrade et d'un jus de rôti.

Le candidat, une fois sélectionné, devra envoyer par courrier au siège de l'Académie Culinaire de France, pour le jury, 15 exemplaires dactylographiés sur feuilles anonymes de la recette choisie et en 2 lignes argumenter son choix.

Garniture

- d'une sauce poivrade « selon » Le Guide Culinaire A. Escoffier,
- d'un jus de rôti issu de la cuisson du carré,
- d'une chartreuse pour 8 personnes composée de chou-rouge, coings, marrons, et foie gras Rougié, farce autorisée
- de 2 garnitures libres, de saison et végétales, individuelles, pour 8 personnes
- et de 8 petites timbales de ris et rognons de veau, recette libre

Service:

- Au plat rectangulaire Guy Degrenne
- Découpe du carré par l'Ecole Ferrandi Paris
- Dressage à l'assiette esquisse 32cm de Guy Degrenne
- le candidat donnera son croquis de dressage au responsable cuisine

Techniques obligatoires à mettre en œuvre:

- la rôtisserie
- Faire un jus de rôti par déglacage et par réduction
- montage d'une chartreuse de 8 personnes à dresser à part sur plat rond
- dressage sur plat du carré, de la timbale et de deux garnitures
- 2 saucières



DESSERT

Thème du Dessert pour 8 personnes

Confectionner 8 tartelettes soufflées individuelles aux poires, à servir chaud ;
Une sauce, jus ou coulis peut accompagner les tartelettes si le candidat le souhaite.

Service: - A l'assiette Boréal 28cm de Guy Degrenne

Techniques obligatoires à mettre en œuvre:

- tartelette de 8 cm de diamètre
- réaliser un appareil à soufflé et le cuire dans la tartelette
- (la cuisson du soufflé à part est éliminatoire)

Observations:

Il vous sera fourni :

- crème 35% Président Professionnel
- Beurre doux et salé Président Professionnel
- Vanille et épices Sélectissime
- Fond de sauce Nestlé Chef
- Assiettes Esquisses et Boréal Guy Degrenne (32 et 28 cm)
- Plat Guy Degrenne
- 3 saucières (par Ferrandi)
- Carré de porc fermier « Pierre Oteiza »



REGLEMENT

Dans le cadre de ses activités l'Académie Culinaire de France organise le *Trophée National de Cuisine et Pâtisserie* depuis 1964.

Ce Trophée est ouvert à tous les professionnels de la restauration de nationalité Française âgés de 24 ans au moins et de 44 ans au plus, à la date du concours et pouvant justifier de 4 années de références attestées.

Sélection des candidats :

- Après parution du thème, les postulants auront 3 mois pour proposer au jury de lecture **deux recettes** (un plat accompagné de 3 garnitures et un dessert)
- Les préparations sont réalisées pour 8 couverts
- Des techniques seront imposées aux candidats, qu'il devra mettre en œuvre lors de l'épreuve pratique
- Les recettes (avec proportions) seront accompagnées de photos et d'un bon d'économat global pour les 2 recettes
- Les candidats sélectionnés seront prévenus 3 semaines avant l'épreuve

Dossier de candidature :

- Les candidats devront l'adresser **avant le 4 Novembre 2019** (cachet de la poste faisant foi)
- Les recettes seront tapées à la machine sur papier blanc 21 x 29,7.
- Ils devront inscrire leur nom, adresse et numéro de téléphone, portable (domicile et travail) sur l'angle à gauche de cette feuille, repliée et close au ruban adhésif, accompagnée de photos des plats proposés **et joindre sous enveloppe la fiche d'inscription ci jointe**
- Tout signe distinctif annulera la candidature
- Le tout est à adresser à:

Académie Culinaire de France
Trophée national de Cuisine et Pâtisserie
32 rue de Paradis
75010 PARIS

Sous enveloppe suffisamment affranchie
et tout envoi en recommandé annulera la candidature

Pour les envois hors métropole, seuls les courriers adressés par FedEx, DHL, seront pris en compte.



Commission de lecture :

La commission sera composée de professionnels de la Cuisine et de la Pâtisserie. Elle se réunira le 7 Novembre 2019.

L'Académie Culinaire de France se réserve le droit de ne pas organiser le Trophée si la valeur des recettes proposées n'est pas à la hauteur de ses attentes.

Le lieu du concours :

Les candidats seront informés du lieu de l'épreuve lors de leur sélection

Hébergement :

Les candidats de province sélectionnés seront, à leur demande, logés la nuit précédant le concours par l'organisation.

La veille du concours :

Le candidat se présentera à l'heure fixée,
Il apportera et déposera le matériel nécessaire à la réalisation des recettes et s'il le désire il pourra mettre ses denrées en chambre froide. L'établissement et l'Académie Culinaire de France pourront être tenus responsables en cas de problème.

Déroulement de la finale :

L'ordre de passage des candidats ainsi que l'attribution de leur commis seront tirés au sort le matin de l'épreuve

Le candidat aura la possibilité de prendre contact avec son commis avant d'entrer en cuisine

Les candidats débiteront leur épreuve de 15 en 15 minutes suivant le tirage au sort.

Le contrôle du matériel et des denrées sera effectué d'après le bon d'économat fourni lors de la sélection écrite.

Les membres du jury contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- N'est pas adapté aux recettes à réaliser.
- Est disponible et en quantité suffisante en cuisine.
- Est apporté en quantité excessive.
- Prendra trop de place dans ou sur le poste de travail.
- Ne permettra pas la libre circulation, et pouvant entraîner ainsi un accident.

Les deux plats seront à réaliser le jour de la finale, et en tous points conformes aux recettes écrites.

Les candidats devront utiliser les plats, saucières, assiettes fournis par l'organisation

L'envoi du premier plat aura lieu après 4h30 de mise en place.



Le dessert sera envoyé 30 minutes plus tard.

Le candidat devra veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins.

Le candidat disposera de 15mn pour mettre son poste de travail en place

Composition du Jury :

Le jury est composé de personnalités connues et reconnues pour leurs compétences professionnelles.

Il est présidé par Fabrice Prochasson, Président de l'Académie Culinaire de France, par un Président du jury (différent chaque année) et un Président d'Honneur.

Le jury se répartit ainsi :

- 8 à 10 jurys pour le plat
- 8 à 10 jurys pour le dessert
- 6 jurys Cuisine
- 2 Commissaires

Les décisions du jury sont sans appels.

Proclamation :

Le jury attribuera aux candidats le diplôme de : ***Finaliste du Trophée national de Cuisine et Pâtisserie*** et ne décernera **le titre de Lauréat du Trophée national de Cuisine et Pâtisserie** que si les réalisations du meilleur candidat sont à la hauteur de cette distinction.

Le trophée sera exposé dans l'entreprise ou travaille le lauréat.

« Prix du Meilleur Commis »

Une épreuve simple de techniques culinaires sera à réaliser par le Commis pour l'obtention de ce prix.

Le tournage d'une pomme cocotte, d'un beurre blanc pour 6 personnes. Pour accompagner, une truite saumonée rôtie au four (recette libre). Le Commis enverra 30 minutes après le candidat son plat en cuisine. Le jury cuisine notera ce plat.

Notation des plats sur 300 points

Pratique	/100 points
Plat principal	/120 points
Dessert	/100 points
Artistique	/ 30 points



Notation en cuisine :

- Tenue professionnelle du candidat.
- Attitude envers les surveillants et le commis.
- Méthode de travail, progression, organisation.
- Respect des techniques imposées.
- Hygiène, respect du matériel, rangement et nettoyage.
- Utilisation rationnelle des produits, gaspillage.
- Les membres du jury cuisine sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président de l'Académie Culinaire de France et le Président du jury.

Les matières premières :

Chaque candidat devra apporter les matières premières pour la réalisation du plat principal et du dessert. Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury de cuisine.

Chaque candidat peut apporter son panier de légumes et fruits. Les légumes seront épluchés s'il le souhaite mais non travaillés.

Aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée, sous peine de disqualification du candidat.

Les pesées d'avance sont autorisées, ainsi que les fonds de base (pas de sauce ou fond lié)

Les pénalités :

- Pour un retard de 0 à 3 minutes – pas de pénalité.
- De 4 à 8 minutes chaque membre du jury de dégustation déduit 20 points de la moyenne qu'il attribue à ce plat.
- De 8 à 10 minutes – pénalité de 50 points
- Au-delà de 10 minutes, le plat ne sera pas noté.

Remarque :

En cas d'égalité, la voix du Président du jury est prépondérante.

Les trois premiers des concours (Trophée National 2019 et Trophée Culinaire Bernard Loiseau 2020) seront qualifiés pour prétendre représenter la France au Trophée Passion 2020.



Ils seront départagés lors d'un concours entre eux.

Le **TROPHEE** National de Cuisine et Pâtisserie sera exposé pendant un an dans l'entreprise ou travaille le lauréat

Concours du Meilleur Commis :

Ce concours sera exécuté juste après l'envoi des candidats et évalué par le jury cuisine. Il consiste à réaliser une recette simple pour 6 personnes, avec des gestes maîtrisés. Temps imparti : 30 minutes après le dernier plat du candidat.

Thème : L'œuf mimosa, une recette classique qui demande à l'apprenti une maîtrise parfaite de ses bases de cuisine.

Modification ou annulation :

L'Académie Culinaire de France, se réserve le droit de modifier, de reporter, de changer de lieu, d'annuler le concours si les circonstances l'exigeaient, manque de dossiers ou qualité insuffisante des dossiers. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

Communication et droits à l'image :

Les finalistes autorisent le comité d'organisation à être filmés et photographiés, ainsi que la prise de photos relatives aux recettes et contenus des plats réalisés, afin de permettre aux médias de réaliser articles et reportages. Des photos, les recettes et des informations relatives aux finalistes pourront être ainsi communiquées aux journalistes.

Nous vous informons qu'une vidéo sera tournée pendant l'épreuve.

Droits et garantis :

Tout participant s'engage à avoir pris connaissance de l'intégralité du règlement et à approuver les articles définis sans réserve aucune. La participation au **Trophée national de Cuisine et Pâtisserie** implique l'acceptation totale du présent règlement et les modalités de déroulement des épreuves.



FICHE D'INSCRIPTION OBLIGATOIRE

A retourner avant le 4 Novembre 2019 avec vos **2 recettes** (+ photos) et votre **bon d'économat***

Cette fiche devra être jointe au dossier, sous enveloppe close, à l'adresse du Président.
Ainsi qu'une copie de votre carte d'identité

Nom :

Prénom :

Restaurant :

Adresse professionnelle

.....

..... Tél Professionnel :

Adresse personnelle :

.....

.....Tél. Portable :

Adresse email :

Les candidats sélectionnés s'engagent à être présents au Trophée National de Cuisine et Pâtisserie 2019.

Tout candidat adressant ses recettes en accepte le règlement.

Si je suis qualifié, je serai présent le 9 Décembre 2019 à la finale du Trophée National de Cuisine et Pâtisserie 2019 et en accepte le règlement.

Nom :

Taille de veste Bragard – (IMPERATIF et URGENT) :

Signature (obligatoire)

Académie Culinaire de France
Trophée National de Cuisine et Pâtisserie
32 rue de Paradis—75010 Paris

** C'est le bon d'économat proposé lors de la lecture des recettes qui permettra de contrôler vos denrées lors de votre entrée en cuisine le jour du concours*



Académie Culinaire de France

Trophée National de Cuisine et Pâtisserie

32 rue de Paradis
75010 Paris

ac@academieculinairdefrance.fr